

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Dewasa ini kebutuhan pangan fungsional merupakan salah satu alternatif yang semakin hari semakin dibutuhkan. Pangan fungsional merupakan salah satu alternatif yang banyak dicari dan dikonsumsi oleh masyarakat. Pangan fungsional layak untuk dikonsumsi apabila mempunyai karakteristik sensori berupa kenampakan, warna, tekstur dan cita rasa yang dapat diterima oleh konsumen (Effendy dkk, 2009). Pangan fungsional merupakan salah satu alternatif yang banyak dicari dan dikonsumsi oleh masyarakat. Goldberg (1994), menyatakan pangan fungsional didefinisikan sebagai pangan, baik makanan maupun minuman yang dapat dikonsumsi sebagai komponen dalam diet sehari-hari dan bukan berbentuk kapsul, tablet ataupun bubuk akan tetapi berbentuk cairan atau minuman dan mempunyai khasiat menyembuhkan atau mencegah penyakit disamping khasiat zat – zat gizi yang dikandungnya

Beberapa jenis teh herbal seperti daun sirsak, daun salam dan kulit manggis dapat memenuhi persyaratan minuman fungsional tradisional. Salah satu bentuk produk pangan fungsional yang diyakini manfaat kesehatannya bagi tubuh selain dari karakteristiknya yang menarik adalah minuman herbal. Penganekaragaman produk teh dengan rempah-rempah dapat diolah dalam berbagai bentuk untuk memudahkan konsumen mengkonsumsinya serta meningkatkan nilai jualnya. Minuman fungsional ini dibuat untuk kalangan anak-anak sampai dewasa agar menyukai serta mengetahui banyak manfaat dari minuman teh herbal.

Minuman herbal adalah minuman berbahan dasar tumbuhan alami yang baik bagi tubuh. Minuman herbal terdiri dari tanaman herbal yang sering dikonsumsi salah satunya dalam bentuk minuman “teh”, contohnya rebusan dari bagian-bagian tanamannya (daun, bunga, biji, akar dan kulit kayu) yang diseduh dengan air mendidih. Saat ini telah banyak berkembang minuman

fungsional yang bersumber tidak hanya dari teh, tetapi bahan – bahan alami lainnya digunakan sebagai minuman fungsional yang dikenal dengan bahan – bahan herbal. Bahan – bahan herbal adalah sebutan untuk ramuan bunga, daun, biji, akar atau buah kering untuk membuat minuman yang juga disebut teh herbal. Walaupun disebut “teh”, ramuan atau minuman ini tidak mengandung daun dari tanaman teh (*Camellia sinesis*).

Pada umumnya teh disajikan dalam bentuk potongan daun kering (tubruk), serbuk dan kantong celup. Teh selain dipasarkan dalam bentuk produk siap seduh, juga dipasarkan dalam bentuk produk minuman instan. Produk minuman teh yang beredar di masyarakat beragam jenisnya. Ada bermacam-macam pemberi rasa yang ditambahkan kedalam produk minuman teh. Biasanya pemberi rasa yang ditambahkan berupa ekstrak buah-buahan, seperti apel, jambu, strawberry, anggur, dan lain sebagainya.

Menurut Zuhud (2011), daun sirsak telah lama dimanfaatkan sebagai pengobatan alternatif untuk pengobatan kanker, demam, asam urat dan lain-lain dengan cara direbus. Dengan diketahuinya khasiat yang dimiliki daun sirsak maka perlu pengolahan yang lebih praktis serta tahan lama dalam penggunaan daun sirsak yaitu dengan cara diolah menjadi teh daun sirsak dan dikemas dalam bentuk celup. Adri dan Wikanastri (2013), menyatakan bahwa teh daun sirsak terdapat kekurangan dari segi sensoris yakni: rasa, warna dan aroma yang dihasilkan, sehingga kurang disukai oleh masyarakat. Maka perlu ditambahkan bahan lain tanpa mengurangi manfaat dari teh daun sirsak. Bahan tersebut antara lain kayu manis sebagai aroma, daun stevia sebagai rasa dan secang sebagai pewarna.

Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) adalah salah satu jenis rempah-rempah yang banyak digunakan sebagai bahan pemberi aroma dan cita rasa dalam makanan dan minuman (Wijayanti, 2007). Tezar dkk. (2008), mengatakan bahwa daun stevia merupakan pemanis alami yang rendah kalori, baik dikonsumsi oleh penderita diabetes. Sedangkan menurut Rina (2013), secang merupakan pewarna alami yang tidak mempengaruhi rasa dan aroma.

Dengan adanya teh herbal daun sirsak dengan campuran kayu manis, daun stevia dan secang diharapkan dapat meningkatkan minat bagi masyarakat karena khasiat yang diberikan, serta dengan proses kemasan berupa celup, sehingga mempermudah masyarakat dalam mengonsumsi teh herbal tersebut.

## **B. Tujuan Praktek Produksi**

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Produksi adalah :

1. Menentukan formulasi teh herbal daun sirsak dengan campuran kayu manis, daun stevia dan secang yang paling disukai konsumen
2. Melakukan proses produksi teh herbal daun sirsak dengan campuran kayu manis, daun stevia dan secang dengan formulasi yang terpilih
3. Menganalisis sensoris dan kimia teh herbal daun sirsak dengan campuran kayu manis, daun stevia dan secang dalam kemasan celup
4. Menganalisis kelayakan usaha pada teh herbal daun sirsak dengan campuran kayu manis, daun stevia dan secang dalam kemasan celup.

## **C. Manfaat**

Manfaat dari pelaksanaan praktek produksi “Teh Herbal Daun Sirsak dengan Campuran Kayu Manis, Daun Stevia dan Secang dalam Kemasan Celup”

1. Memberikan wawasan baru tentang produk olahan daun sirsak dan kayu manis dengan penambahan daun stevia dan secang
2. Melakukan inovasi dalam pembuatan teh herbal celup
3. Memberikan produk alternatif berupa teh herbal daun sirsak dengan campuran kayu manis, daun stevia dan secang dalam kemasan celup
4. Membuka peluang usaha